

# Cantina Vino Ventilata 150 LT 4 ripiani 36 bottiglie +5°C/+22°C

## MODELLO: WINE150NSB

**Dimensioni esterne**
L 595 x P 630 x H 820 mm

## 486,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 595 mm x P 630 mm x H 820 mm |
| **Potenza** | 0,075 KW |
| **Peso netto** | 43 Kg |
| **Voltaggio** | Monofase - 230 V |
| **Alimentazione** | 220-240 V/ 50-60Hz - 0,6 A |
| **Temperatura** | +5°C/+22°C |
| **Gas refrigerante** | R600a |
| **Numero porte** | 1 |
| **Capacità frigo** | 150 LT |
| **Classe energetica** | G |
| **Rumorosità** | 40 dB |
| **Numero lati vetro** | 1 |
| **Temperatura ( +/- )** | Positiva |

| | |
|---|---|
| **Disponibilità** | Disponibile a Magazzino |
| **Dotazione di serie** | 4 ripiani interni; chiusura con chiave; luce interna a led |
| **Refrigerazione** | Ventilata |
| **Sbrinamento** | Automatico |
| **Tipologia porta** | Porta con vetro |
| **Porta** | Non reversibile |
| **Tipologia frigo** | vino |
| **Tipologia chiusura porta** | Porta battente |
| **Temperatura cantinette** | Singola |
| **Tipologia ripiano** | Estraibile |
| **Compressore** | Presente 1 compressore |
| **Motore** | motore singolo |
| **Normative** | CE disponibile |

## Descrizione

**Cantina Vino Ventilata 150 LT 4 ripiani 36 bottiglie +5°C/+22°C.**

La cantina vino offre la possibilità di personalizzare la temperatura in modo tale da creare un clima ideale per l'invecchiamento del vino; l'isolamento consente di mantenere un'umidità costante, essenziale per invecchiare il vino in modo corretto.

La cantina offre, inoltre, un ambiente privo di vibrazioni consentendo al vino di maturare in maniera corretta evitando le vibrazioni dei normali frigoriferi che possono, al contrario, disturbare il sedimento naturale nel vino interferendo con il processo naturale di invecchiamento del vino stesso.

La cantina ha solide porte in verto doppi temperato, dotate di protezione dalla luce che consente di limitare la quantità di luce naturale che entra all'interno della vetrinetta preservando i vini. La luce forte può infatti influenzare negativamente il gusto del vino, in particolare dello spumante, soprattutto se le bottiglie sono di vetro chiaro.

Anche la temperatura alla quale il vino viene conservato è importante. Bisogna infatti fare attenzione che la temperatura non scenda mai al di sotto di -4°C poiché si rischia il congelamento, mentre al di sopra dei 30°C i composti volatili del vino potrebbero bollire e ne risentirebbero il colore e la chiarezza del vino stesso. In linea di massima, la temperatura ideale di conservazione del vino risiede in un range tra i +10°C e i +15°C.

La cantina all'**esterno** è di **colore nero** con una **porta in doppio vetro** a **trattamento UV,** l'**interno** si presenta di **colore scuro**.

L'apparecchio ha una **capacità di circa 36 bottiglie** di **capacità 750 ml** (dimensione bottiglia: diametro 80 mm x H 300 mm) e presenta **una zona refrigerata** con la possibilità di **regolare la temperatura** in un range **+5°C/+22°C**.

La cantina vino ha al suo interno 4 **ripiani** dove stoccare le bottiglie e presenta una **luce interna a LED**.

Il **display esterno** è touch screen, è  anche presente una **chiusura di sicurezza con chiave**.

La **refrigerazione** è **ventilata** e avviene tramite **gas R600a.**

DOTAZIONE DI SERIE:

- 4 RIPIANI INTERNI;

- CHIUSURA CON CHIAVE;

- LUCE INTERNA A LED;

- CONTROLLO TOUCH SCREEN.

**LA CAPACITA' IN BOTTIGLIE E' RELATIVA AL CARICO MASSIMO DELLA CANTINA VINO, INTESA CON TUTTI I RIPIANI ALLOGGIATI.**

**IL NUMERO DI BOTTIGLIE E' INDICATIVO E VARIA IN BASE AL DIAMETRO E ALL'ALTEZZA DELLA BOTTIGLIA.**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**